

Rezept

Garibaldi Cocktail

Ein Rezept von Garibaldi Cocktail, am 30.11.2023

Zutaten

Für den Drink

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 dünnchalige Bio-Orange | 6 cl Campari |
| 2 Spritzer rosa Rosa Himalaya-Saline (nach Belieben) | ca. 1 Barlöffel Zuckersirup |

Für die Deko

- 1** große Bio-Orangenspalten

Außerdem

- Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 kleines Highball-Glas (ca. 25 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Bio-Orange heiß waschen und in den Kühlschrank legen. Reichlich Eiswürfel in ein Rührglas füllen und den Campari dazugeben. Mit dem Barlöffel ca. 20 Sekunden kaltrühren. Anschließend durch das Julep-Sieb in das andere Rührglas abseihen.
2. Die vorgekühlte Bio-Orange halbieren, auspressen und 9 cl Saft abmessen. Den Orangensaft zum Campari geben und nach Belieben die Himalaya-Saline hinzufügen. Je nach Süße des Orangensafts und eigenem Geschmack den Zuckersirup dazugeben. Die Mischung mit dem Pürierstab erst auf langsamer, dann auf schneller Stufe aufschäumen, bis eine luftig-leichte Konsistenz entsteht.
3. Das Highball-Glas mit Eiswürfeln befüllen und den Cocktail dazugießen.
4. Die Orangenspalte mit der Schale nach unten auf den Glasrand legen. Das Glas in das Tellerchen stellen und den Cocktail trinken.